



Domaine Pierre Chauvin

Les Marcottes

Coteaux du Layon - Blanc 2014

Région :	Loire
Appellation :	Coteaux du Layon
Cuvée :	Les Marcottes
Couleur :	Blanc
Millésime :	2014
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	11 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture biologique.
Eurofeuille, Agriculture biologique.
Vendanges manuelles par tris successifs.
Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes.
Elevage en cuve inox, Bouchon 1+1.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or jaune, intense, reflets ambrés.
NEZ : Aromatique, fruité, arômes de coing, arômes de fruits compotés.
BOUCHE : Harmonieuse, aérienne, moelleuse, légèrement minérale, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive, Poissons à la crème, Blanquette de veau, Foie gras, Fromages à Pâte persillée

